

# CINQUESEGNI

## AMAMI - PINOT GRIGIO IGP TERRE SICILIANE



### CLASSIFICAZIONE / CLASSIFICATION:

Vino Bianco - Indicazione Geografica Tipica  
White Wine - Typical Geographical Indication

### AREA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:

Salaparuta  
Salaparuta

### EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Fine Agosto / Inizio Settembre  
End of August - Beginning of September

### VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Le uve vengono sottoposte ad una pressatura soffice. Successivamente il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox.

The grapes receive a soft pressing and a long fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI / TASTING NOTES:

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è intenso e persistente, complesso, dagli aromi fruttati e erbacei, note di vaniglia e noce moscata. Alla bocca è fruttato e minerale, di medio corpo, rotondo e abbastanza bilanciato. Il finale è lungo, pulito, speziato ma delicato. Abbinamenti gastronomici: bene con ricchi primi piatti, carne bianca e formaggio. Eccellente con zuppe e grigliate di pesce.

Straw yellow colour with golden highlights. Intense and persistent aroma, complex, with fruity and herbal scents, hints of vanilla and nutmeg. Fruity and mineral, medium body, round and good balance. Finish is long, clean, spicy yet delicate. Best served with: well with rich first courses, white meat and cheese. Excellent with fish soup and roast fish.



### VITIGNO / GRAPES

Pinot Grigio 100%



### TEMPERATURA / TEMPERATURE:

10-12°C



### ALCOHOL:

12% vol



### BOTTIGLIA / BOTTLE:

ml 750

